

10	Vorwort
14	Unser Handwerk: Getreide ...
15	... und Mehl
16	Die Grundausrüstung
17	Crashkurs „Bäcker-Latein“

50 BRÖTCHEN

52	Knausenwecken
54	Frühstücksbrötchen
56	Emmer-Körnerbrötchen
58	Urgetreidebrötchen
60	Ursonne
62	Milchbrötchen
64	Emmer-Laugenstangen
66	Gefüllte Dinkelbrötchen

18 BROTE

20	Mühlenbrot
22	Sonnenblumen-Urgetreidebrot
24	Hirse-Urgetreidebrot
26	Rotwein-Dinkelbrot
28	Grünkern-Roggenbrot
30	Körner-Vollkornbrot
32	Körner-Urgetreidebrot
35	Roggen-Sauerteigbrot
38	Kartoffelbrot
40	Bärlauch-Dinkelbrot
42	Einkorn-Faltenbrot
44	Emmer-Fladenbrot
46	Dinkel-Emmer-Weißbrot
48	Einkorn-Butterlaib

68 HERZHAFTE SNACKS & KUCHEN

- 70 Käsfüßle
- 72 Einkorn-Knabberstangen
- 74 Bierstängel
- 76 Emmer-Knäckebrot
- 78 Emmer-Dinnette
- 80 Salzkuchen
- 82 Zwiebelkuchen
- 84 Dinkelpizza

86 SÜSSE SNACKS & KUCHEN

- 88 Einkorn-Apfeltaschen
- 90 Einkorn-Flachswickel
- 92 Dinkel-Rosinenbrötchen
- 96 Einkorn-Zitronenkuchen
- 98 Buchweizen-Streuselkuchen
- 100 Einkorn-Waffeln
- 102 Emmer-Pfannkuchen
- 104 Dinkel-Dampfnudeln

106 SÜSSE BACKWAREN & KEKSE

- 108 Apfel-Zimtschnecken
- 110 Emmer-Bananenbrot
- 112 Hefezopf
- 114 Emmer-Neujahrsbrezel
- 116 Einkorn-Christstollen
- 118 Emmer-Kekse
- 120 Einkorn-Heidesandkekse
- 122 Urgetreidekekse

- 124 Die Autoren
- 124 Impressum